



Ingrediënten (voor 4 personen)

1 teentje knoflook
2,5 dl droge witte wijn
1 theelepel citroensap
250 gram geraspte Leerdammer
250 gram geraspte Fongerond
2 eetlepels maizena
2 eetlepels kirsch
mespuntje witte peper
mespuntje gemalen nootmuskaat
stokbrood

Bereiding

1. Wrijf de binnenzijde van de fonduepan in met het gehalveerde teentje knoflook
2. Giet de wijn en het citroensap in de pan en verwarm zachtjes tot het mengsel gaat borrelen. Draai het vuur laag en roer geleidelijk de geraspte kaassoorten erbij met een houten lepel. Blijf goed roeren terwijl de kaas smelt. U zult zien dat de kaas zich vormt tot een deeg achtige bal in het midden van de pan. Dit is normaal. Laat u niet verleiden tot het verhogen van de warmtebron om het smelten te versnellen. Gewoon goed door blijven roeren totdat een gladde fondue ontstaat.
3. Maak in een kleine kom de maizena aan met de kirsch. Roer dit door het kaas mengsel en laat gedurende 2-3 minuten meekoken tot het mengsel dik en glad is; blijf roeren. Laat de fondue niet koken. Breng op smaak met peper en nootmuskaat. Verdeel het stokbrood in kleine stukjes en doe ze in een schaal. Eet smakelijk.

TIP Geef naast stukjes stokbrood, ook eens stukjes broccoli, champignons, of salami bij de

kaasfondue.

Voor een pittig accent aan de fondue kunt u ook een stukje Blauwschimmelkaas toevoegen.